
Waku Ghin



\$250/ person

Flan with Soy Caramelised Oyster

牡蠣のキャラメリゼとフラン

**Marinated Ocean Trout Tartare
with Scallop and Avruga**

タスマニア産オーシャントラウトと帆立のタルタル、
アブルーガキャビアを添えて

Fettuccine Pasta with Morel Mushroom and Black Truffle

フランス産ホワイトアスパラガス、サワークリーム、キャビアを添えて

**Slow Cooked Canadian Lobster
with Saffron and Potato Purée**

低温調理したカナダ産ロブスター、
サフランとじゃがいものピューレ

(Please Choose One)

(お好きなお料理をおひとつお選びください)

**Grilled Australian Rangers Valley Beef Tenderloin
with Bone Marrow and Seasonal Vegetables**

オーストラリア産レンジャーバレービーフ フィレ肉、
ボンマローと季節の野菜を添えて

or

又は

Seasonal Fish

季節の魚料理

(Please Choose One)

(お好きなお料理をおひとつお選びください)

Tuna Set on Rice

鮪の漬け丼

or

又は

Marinated Snapper with Japanese Style Porridge

鯛のお茶漬け

or

又は

Somen with Myoga and Junsai

茗荷と潤菜の冷たい素麺

Dessert of The Day

本日のデザート



ORGANIC



VEGETARIAN



VEGAN



PLANT-BASED
PROTEIN



CERTIFIED SUSTAINABLE
SEAFOOD



LOCALLY SOURCED



REGIONALLY SOURCED



CAGE-FREE

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax.
Kindly notify our team of any allergies or dietary restrictions.